

PRIMI PIATTI

Risotto al baccalà: cremoso, profumato e facile da preparare

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Il risotto al baccalà è un [primo piatto](#) cremoso e dal sapore delicato, perfetto per ogni occasione. Scopri la [ricetta facile](#) per un [risotto](#) con baccalà e zafferano, ricco di gusto e profumo.

INGREDIENTI PER FARE IL RISOTTO AL BACCALÀ

RISO CARNAROLI 320 gr
BACCALÀ DISSALATO 300 gr
VINO BIANCO 120 gr
CIPOLLA 40 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
BRODO VEGETALE 1 l
ZAFFERANO 1 bustina
PREZZEMOLO 1 ciuffo
BURRO 15 gr
SALE

COME FARE IL RISOTTO AL BACCALÀ

1 Prepara il baccalà: toglila la pelle, taglialo a striscioline e poi a cubetti piccoli. Mettilo da parte.

Fai il soffritto: affetta la cipolla. Scalda un giro d'olio in una padella capiente e fai dorare la cipolla





2 **Tosta il riso:** aggiungi il riso e fallo tostare a fiamma bassa. Sfuma con il vino bianco, alza la fiamma e lascia evaporare l'alcol.

Cuoci il risotto: unisci il baccalà e mescola bene. Inizia ad aggiungere il brodo vegetale caldo, poco alla volta, mescolando continuamente. Continua così seguendo i tempi di cottura del riso.

Aggiungi lo zafferano: poco prima di ultimare la cottura, sciogli lo zafferano in un po' di brodo e versalo nel risotto. Mescola per distribuire il colore in modo uniforme.





3 **Mantecatura:** a cottura ultimata, togli dal fuoco e aggiungi il burro. Mescola delicatamente fino a farlo sciogliere. Aggiungi il prezzemolo tritato e dai un'ultima mescolata

Servi subito: impiatta e porta in tavola il risotto ben caldo.





VUOI UN RISOTTO RAFFINATO? PROVA LA RICETTA CON BACCALÀ E

Il risotto al baccalà è un primo piatto raffinato che unisce la cremosità del riso Carnaroli alla delicatezza del baccalà dissalato. L'aggiunta dello zafferano dona un colore dorato e un aroma irresistibile, rendendo questa ricetta perfetta per le occasioni speciali. Facile da preparare, è un piatto che conquisterà tutti con il suo sapore avvolgente e la sua consistenza morbida.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Baccalà perfetto: Assicurati di eliminare bene la pelle e tagliarlo a cubetti piccoli per una cottura uniforme.

Tostatura del riso: Non saltare questo passaggio, aiuta a mantenere i chicchi compatti durante la cottura.

Riduzione dello spreco: Puoi riutilizzare la pelle del baccalà per insaporire il [brodo di pesce](#).

Varianti: Prova ad aggiungere scorza di limone grattugiata per un tocco di freschezza o un pizzico di peperoncino per un sapore più deciso.

CONSERVAZIONE

Il risotto al baccalà è migliore se consumato subito, ma può essere conservato in frigorifero per un massimo di un giorno. Per riscaldarlo, aggiungi un po' di brodo vegetale o acqua calda per riportarlo alla giusta cremosità.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

[Risotto allo zafferano](#): un grande classico della cucina italiana.

[Baccalà mantecato](#): una crema soffice e saporita perfetta per crostini.

[Risotto ai frutti di mare](#): ricco e profumato, ideale per gli amanti del pesce.

[Baccalà alla vicentina](#): una ricetta tipica del Nord Italia.

[Frittelle di baccalà](#): croccanti fuori e morbide dentro.